


Les Entrées

Foie gras de canard * (origine France)	28 €
Terrine de foie gras de canard, chutney et brioche grillée	
Entrée végétale	22 €
Tartelette tartare de betterave, échalotte, petit pois Émulsion combawa, vinaigrette aux herbes	
Rouget	26 €
En gelée, purée de topinambour, oignon frit vinaigrette de sylvaner	
Entrée Slow Food 	24 €
Palet de butternut, croustillant ventrèche de cochon de Bigorre, Espuma munster, vinaigrette aux vin d'Alsace	
Entrée « Insolite »	29 €


Les Poissons

Saumon*	29 €
Filet de saumon label rouge fondue d'endive au suc de clémentine	
Poisson du menu « Insolite »	32 €

Le Végétal

Assiette végétale	26 €
Poireaux confit, quinoa, œuf a 58° degrés, copeaux de parmesan Burrata, champignon de paris frais jus vert	

Les Viandes

Caille* (origine France)	32 €
Suprême de caille choux vert grillé au sirop de betterave fumé	
Viande Slow Food (origine France) 	26 €
Côte de porc de Bigorre poêlée, Brochette de légumes de saison, purée de patate douce	
Viande « Insolite » (origine France)	32 €
Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne (origine Alsace)	26 €
Entrecôte (origine France)	25 €
Sauce au vin d'Alsace, fricassée de champignons aux poires, Mousse de pomme de terre parfumée à la truffe	
Tête de veau tiède (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »	23 €

Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté,
toutes modifications ou changements de plats seront facturés.*

Service 10% compris, Boissons non comprises

Les Fromages

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici et ailleurs 12 €

Les Desserts

Tarte Tatin pour 2 personnes (*à commander en début de repas*) 28 €
Poire ou Pomme « A notre façon » 35 minutes d'attente

Café gourmand 14 €
Mousse au chocolat, glace café, macaron,
Crème brûlée vanille, salade de fruits

Baba 12 €
Baba aux fruits secs sirop de citron yuzu crémeux Illanca

Dessert « Insolite » 13 €
Le dessert du menu insolite

Choux 12 €
Choux craquelin mangue, mandarine, chocolat, jus de Oabika



Le Coin des « Gastro' Mômes »

(Jusqu'à 10 ans)

Menu enfant

Entrée, plat, dessert à 18 € / Ou plat et dessert à 13 €

Crêpes au jambon, salade verte

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

Ou

Poisson selon arrivage

Mousse au chocolat

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas.
Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.
Service 10% compris, Boissons non comprises*

NOS MENUS

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Nos menus Insolites

Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux

Tentez ! Osez ! Et laissez-vous surprendre !

Formule à 56€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule à 69€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Le menu du Mois

Aucun changement possible

2 formules au choix

Formule « Pastel » à 49€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule « Aquarelle » à 66€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Mise en bouche

Gelée de rouget purée de topinambour, oignon frit

Vinaigrette de sylvaner

Filet de saumon label rouge fondue d'endive au suc de clémentine

Ou/et

Suprême de caille choux vert grillé au sirop de betterave fumé

Baba aux fruits secs sirop de citron yuzu crémeux Illanca

Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus

Forfait 2 verres de vin 18€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vin 26€ (entrée, poisson et viande)

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas.
Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.*

Service 10% compris, Boissons non comprises

NOS MENUS

Aucun changement possible

Menu Dégustation à 85€

Menu servi uniquement par table complète

Ce menu peut être servi, si vous le désirez, avec des vins au verre en accord avec les plats

Gelée de rouget purée de topinambour, oignon frit

Vinaigrette de sylvaner

Filet de saumon label rouge fondue d'endive au suc de clémentine

Poisson Insolite

Suprême de caille choux vert grillé au sirop de betterave fumé

Terrine de foie gras de canard, chutney

Baba aux fruits secs sirop de citron yuzu crémeux Illanca

Menu Végétal à 49€

Tartelette tartare de betterave, échalotte, petit pois

Émulsion combawa, vinaigrette aux herbes

Poireaux confit, quinoa, œuf à 58° degrés, copeaux de parmesan burrata,

champignon de paris frais jus vert

Choux craquelin mangue, mandarine, chocolat, jus de Oabika

Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.

Service 10% compris, Boissons non comprises